

AU MENU



Semaine du 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Bretagne JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Tomate et radis</u>	<u>Salade chef</u>
Plats Protidiques		 <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</u>	 <u>Roustie de légumes</u>	
Accompagnements		 Croustillant fromager	 Tarte aux légumes	 Roustie de légumes	 Omelette
Fromage / Laitage		<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Pommes boulangères</u>	<u>Tortis</u>	<u>Purée</u>
Desserts		<u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Fromage frais nature bio et dosette de sucre</u>	<u>Vache qui rit</u>
		<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Cake pépite de chocolat</u>	<u>Fruits frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



BIO



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement